

COLLECTION NOËL 2024

À LA MONTAGNE



B[®]
BOUILLET
LYON-TOKYO



Allergènes :



Fruits à coque



Gluten



Soja



Anhydride sulfureux
et sulfites



Lait



Oeufs entiers



Poisson

INFORMATIONS POUR VOS COMMANDES PAGES 23 et 24 !



EN LIGNE

www.chocolatier-bouillet.com

Choisissez vos produits et payez en ligne, puis retirez vos achats dans la boutique de votre choix.

NOS BOUTIQUES

[Pâtisserie] Bouillet Croix-Rousse
15 place de la Croix-Rousse | 69004 Lyon
Tél. : 04 78 28 90 89

[Pâtisserie] Les Archers
14 rue des Archers | 69002 Lyon
Tél. : 04 78 42 98 40

Corner Rillieux (Boucheries André)
120 avenue du Loup Pendu | 69140 Rillieux-La-Pape
Tél. : 04 78 55 23 99

[Pâtisserie] Bouillet Tassin
6 bis avenue du Général Leclerc | 69160 Tassin la
Demi-Lune
Tél. : 04 74 26 11 52

Corner Halles Paul Bocuse
102 cours Lafayette | 69003 Lyon
Tél. : 04 78 62 93 03

Charbonnières [Halles de l'Ouest]
100 route de Paris | 69260 Charbonnière-les-Bains
Tél. : 04 72 77 79 63

CC Carrefour Isle d'Abeau
Route des sayes | 38080 L'Isle d'Abeau
Tél. : 04 37 05 95 08

[Pâtisserie] Frères Lumière
78 avenue des frères Lumière | 69008 Lyon
Tél. : 04 72 78 09 35

Atelier Boutique Miribel
114 quai du Rhône | 01700 Miribel
Tél. : 04 72 01 03 21

[CHOKOLA]
3 rue Austerlitz | 69004 Lyon
Tél. : 04 78 27 69 53

[GOÛTER] LYON 4
16 place de la Croix-Rousse | 69004 Lyon
Tél. : 04 72 10 05 71

[GOÛTER] LYON 8
81 avenue des frères Lumière | 69008 Lyon
Tél. : 04 87 24 28 09

Café Bouillet
161 Bd de la Croix-Rousse, 69004 Lyon
Tél. : 04 78 72 56 05

Boulangerie du Palais
8 rue du Palais de Justice, 69005 Lyon
Tél. : 04 78 37 09 43

COLLECTION BÛCHES : LES PÂTISSIÈRES



FLOCON

Fondez pour cette bûche composée d'une mousse aux agrumes, d'un cœur crémeux riz au lait. Le tout sur un streusel citron huile d'olive & un biscuit pain de Gênes.

6/8 parts - 45 €





VAL D'ISÈRE

Plongez dans l'intensité de notre dessert signature, parfait pour les amateurs de chocolat noir avec une mousse au chocolat noir 70% onctueuse et puissante. En son cœur, un praliné feuilleté croustillant pour apporter une texture croquante. Le tout repose sur un moelleux biscuit Joconde aux amandes.

6/8 parts - 45 €



COLLECTION BÛCHES : LES PÂTISSIÈRES



LAPONIE

Une explosion de saveurs pour cette réalisation exotique composée d'une mousse à la mangue & aux baies roses, d'une compotée de mangue fondante, et pour finir une pointe de croquant avec son streusel citron vert & son biscuit pain de Gênes.

6/8 parts - 45 €



MONT-BLANC

Les amoureux du marron, se laisseront séduire par notre bûche spécialement conçue pour les passionnés de ce fruit délicat: une mousse légère & onctueuse aux marrons, un biscuit madeleine moelleux aux marrons, en son cœur des brisures de marrons confits. Le tout sublimé par une crème de marron et un marron confit.

6/8 parts - 45 €



[contient de l'alcool]

COLLECTION BÛCHES : LES PÂTISSIÈRES



AVALANCHE

Une vague de fraîcheur pour cette création incontournable 100% fruitée composée d'une mousse aérienne aux fruits exotiques, d'un cœur à la mousse et à la compotée framboise. Le tout sur un biscuit moelleux pain de Gênes. Une avalanche de guimauve vient recouvrir cette douceur.

6/8 parts - 45 €

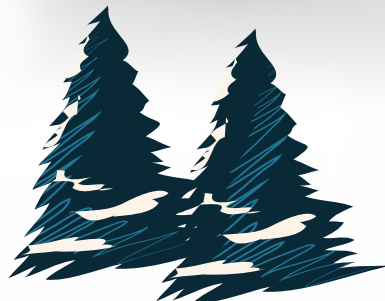


LA FORÊT

Une réalisation envoûtante pour notre forêt noire revisitée avec une mousse au chocolat noir subtilement infusée au thé Sakura, une compotée de griottes aux notes acidulées & une ganache montée au Kirsch®. Un sirop de griottes & Kirsch® et un biscuit sans farine, moelleux et léger, viennent finaliser ce dessert.

6/8 parts - 45 €

SANS GLUTEN



COLLECTION BÛCHES : LES PÂTISSIÈRES



CARIBOU

Une bûche intensément gourmande pour les amateurs de noisette. Une mousse gianduja onctueuse, un cœur crémeux à la noisette et pour le croquant : un streusel noisette accompagné d'un biscuit Joconde à la noisette pour un ensemble gourmand et harmonieux.

6/8 parts - 45 €



ENTREMETS DE NOËL

ÉDITION LIMITÉE



LE SOMMET

Un entremets d'exception alliant la douceur d'une ganache montée gianduja et la fraîcheur acidulée de la compotée de clémentine Corse. Pour le croquant, un streusel noisette sur un biscuit joconde noisette.

Le tout est couronné par un décor en chocolat de 1kg, alliant élégance et raffinement pour une expérience visuelle inoubliable.

Un véritable chef-d'œuvre alliant le savoir faire de nos chefs pâtisiers et chocolatiers.



8 parts - 120 €



COLLECTION BÛCHES : LES GLACÉES



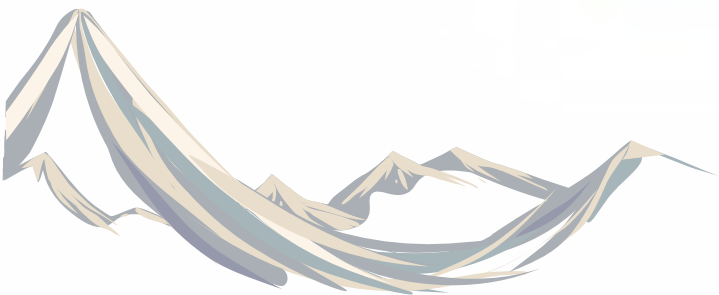
L'ALASKA

Une bûche qui associe la douceur d'une crème glacée à la vanille de Madagascar et le côté acidulé d'un sorbet à la framboise. Le tout sur une meringue légère et croustillante pour un contraste de textures.

6/8 parts - 45 €

SANS GLUTEN





L'APRÈS-SKI

Un brookie glacé composé du duo irrésistible crème glacée à la vanille & crème glacée au chocolat. Un cœur au brownie fondant & cookie croustillant. Un caramel gourmand vient sublimer l'ensemble pour un dessert ultra-gourmand.

6/8 parts - 45 €



VAL D'ISÈRE

Mousse au chocolat noir 70%, praliné feuilleté croustillant & biscuit dacquoise aux amandes.



CARIBOU

Mousse gianduja, crémeux noisette, streusel noisette, biscuit joconde noisette.



AVALANCHE

Mousse aux fruits exotiques, coulis de framboise & biscuit pain de Gênes.



LAPONIE

Mousse mangue & baies roses, compotée de mangue, streusel citron vert, biscuit pain de Gênes.



MONT-BLANC

Mousse aux marrons, madeleine aux marrons, brisures de marrons confits, crème de marron.



[contient de l'alcool]

FLOCON

Mousse aux agrumes, cœur crémeux riz au lait, streusel citron & huile d'olive, biscuit pain de Gênes.



LA FORÊT

Mousse chocolat infusée au thé Sakura, compotée de griottes, ganache montée au Kirsch, sirop griottes & Kirsch, biscuit sans farine.



[contient de l'alcool]



ENTREMETS DU NOUVEL AN



2025

Célébrez la nouvelle année avec une explosion de saveurs ! Notre entremets du Nouvel An combine la douceur d'une mousse au tiramisu, du zeste d'orange et l'intensité du namélaka café. Le tout repose sur un biscuit cuillère imbibé à l'arabica.

6/8 parts - 45 €

Disponible du 26/12 au 31/12



MONTAGES EN CHOCOLAT

Sublimez vos tables et clôturez vos repas de fête sur une touche chocolatée d'exception avec notre collection de créations en chocolat.

CAQUELON

Disponible en chocolat lait ou noir.
180g - 29 €



TÉLÉCABINE

Disponible en chocolat lait ou noir.
180g - 29 €



BONHOMME DE NEIGE

Disponible en chocolat lait ou noir.
180g - 29 €



SAPIN DE NOËL

Disponible en chocolat lait ou noir.
180g - 29 €



BOULE DE NOËL

Sphère garnie de friandises.
Disponible en chocolat lait ou noir.
180g - 29 €



BOUCHÉES DE NOËL

Un bonnet à croquer au praliné noisette.
120g - 17,60 €

Des douceurs chocolatées au praliné noisette disponibles en différentes versions : boule de Noël, flocon ou sapin.
70g - 9,90 €

GOURMANDISES DE NOËL



STOLLEN

Le traditionnel gâteau de Noël Alsacien au massépain & aux fruits confits imbibés de rhum, recouvert d'une fine couche de sucre glace.

22,60 €

CAKE PAIN D'ÉPICES

Notre cake pain d'épices à la fois moelleux et parfumé pour des saveurs authentiques.

16,90 €



MANALAS

Boite de 7 petites douceurs au financier pain d'épices.

10,80 €





PANETTONE

Ce panettone a été confectionné avec amour et talent dans la plus pure tradition italienne, avec des ingrédients de grande qualité. Bichonné toutes les 2h pendant sa levée & pâtissé avec délicatesse.

600g - 26 €

1 kg 180 - 52 €

Prise de commande jusqu'au 14 décembre



MARRONS GLACÉS

Une pause sucrée d'exception qui vous fera fondre de plaisir !

Marron glacé à la pièce : 3,40 €

Boîte de 6 marrons glacés : 23,80 €

Boîte de 12 marrons glacés : 44,60 €



ÉDITIONS LIMITÉES DE NOËL



BOITE DE NOËL

Une création inédite et en édition limitée pour les fêtes de fin d'année 2024. Cet écrin vous propose un assortiment 100% chocolat : demi-sphères (parfums de Noël), fingers (caramel & praliné feuilleté), bonbons de chocolat & un sapin aux fruits secs caramélisés.

Poids net : 200g - 31€

BOITE DÉCOUVERTE

Découvrez notre gamme en édition limitée.

3 parfums ont été spécialement créés pour cette boîte inédite : pain d'épices, mandarine, poire chocolat. Le tout enrobé de chocolat noir.

13,30 € le coffret



CHOCOLATS

Assortiment de ganaches pure origine, fruitées, pralinés maison à l'amande ou à la noisette.

- Boîte de 80g (8 chocolats) - 13 €
- Boîte de 160g (15 chocolats) - 24 €
- Boîte de 260g (24 chocolats) - 39 €
- Boîte de 370g (35 chocolats) - 55,50 €
- Boîte de 590g (54 chocolats) - 88,50 €
- Boîte de 920g (84 chocolats) - 138 €



Chocolats incontournables des fêtes de fin d'année, découvrez nos papillottes ! Un mélange gourmand de praliné, de caramel ou de ganache au chocolat lait ou noir.

Poids net : 250g - 32,80 €



MACARONS



MACARONS SALÉS

9 macarons foie-gras
28 €

MACARONS SUCRÉS

Boîte de 8 macarons - 16,50 €
Boîte de 16 macarons - 31,40 €
Demi-mètre de 18 macarons - 37,70 €
Boîte de 25 macarons - 48,20 €
Boîte de 35 macarons - 67,65 €



ÉPIPHANIE

DISPONIBLE DÈS LE 2 JANVIER



GALETTE FRANCIPIANE

4 parts (22,60 €) - 6 parts (34 €)
8 parts (43 €) - 10 parts (54 €)



GALETTE FAÇON TATIN

4 parts (22,60 €)
6 parts (34 €)



BRIOCHE DES ROIS

6/8 parts (28 €)



COMMENT PASSER VOTRE COMMANDE ?

SUR NOTRE SITE INTERNET

Commandez en quelques clics,
directement sur notre site en ligne
www.chocolatier-bouillet.com

1. Rendez-vous sur www.chocolatier-bouillet.com
2. Onglet « e- boutique »
puis cliquez sur « Noël »
3. Ajoutez à votre panier les produits de votre choix puis cliquez sur votre panier
4. Vérifiez votre panier et « Continuez la commande »
5. Si vous êtes un nouveau client « Je souhaite créer mon compte », remplissez les champs et validez. Sinon identifiez-vous
6. Choisissez la boutique de votre choix pour le retrait
7. Sélectionnez votre « jour de retrait » puis « l'heure de retrait » & validez
8. Cochez la case CGV et passez à la dernière étape
9. Payez en ligne votre commande
10. Votre commande est terminée !

Vous recevrez une confirmation de commande par mail à présenter le jour J pour le retrait de celle-ci.

EN BOUTIQUE

Le magasin où vous passez votre commande sera celui où vous la retirerez.
Plusieurs boutiques sont à votre disposition.
Le paiement s'effectue à la prise de commande.

INFORMATIONS IMPORTANTES

Pour les 23 & 24 décembre, vous pourrez commander jusqu'au **21 décembre à 20h** sur notre site internet (en boutique, jusqu'aux horaires de fermeture).

Aucun retrait de commande le 25 décembre. Vous retrouverez votre gamme de Noël directement en boutique.

Pour le 31 décembre, vous pourrez commander jusqu'au **29 décembre à 18h**.

Au vue de la forte affluence sur ces jours de fêtes, la saisie de commande en boutique ne sera pas possible les 23 et 24 décembre. Cependant, vous pourrez la passer sur notre site internet: www.chocolatier-bouillet.com

Il est impératif de présenter votre bon de commande papier ou digital pour retirer celle-ci.

Aucune modification ou annulation de commande ne pourra être enregistrée au-delà des dates indiquées.

Pour les boutiques de la Croix-Rousse et de Miribel, une file spéciale sera destinée au retrait des commandes pour éviter l'attente en magasin.

Pour les autres boutiques, un camion sera stationné devant chaque boutique pour le retrait des commandes.

Pour les Halles Paul Bocuse : du côté de la sortie Bonnel.

Pour le corner à Rillieux, sur le parking sur le côté du bâtiment.





OUVERTURES ET FERMETURES EXCEPTIONNELLES

	Dim. 8/12	Lun. 9/12 et 16/12	Dim.15/12	Dim. 22/12 et 29/12	Lun. 23/12 et 30/12	Mar. 24/12 et 31/12	Mer. 25/12
Archers	10h-13h / 14h-18h	10h-13h	10h-13h	10h13h	9h-19h	8h30-17h30	Fermé
Charbonnières [Halles de l'Ouest]	8h30-13h	9h30-13h30 / 14h30-19h	8h30 - 13h	8h30-18h	9h-19h	8h30-17h30	Fermé
Croix-Rousse	8h30-18h	9h30-19h	9h-18h	8h30-18h	9h - 19h	8h30-17h30	8h30-12h
Lumière	9h-12h30	9h30-19h	9h-18h	9h-18h	9h - 19h	8h30-17h30	8h30-12h
Halles Paul Bocuse	8h30-16h	9h30-13h30 / 14h30-19h	8h30-13h	8h30-16h	9h-19h	8h30-17h30	Fermé
Miribel	8h-12h30	8h-19h	8h-18h	9h-18h	8h - 19h	8h-17h30	8h30-12h
Rillieux	8h30-12h30	9h30-13h30 / 14h30-19h	8h30 - 12h30	8h30-12h30	8h-19h30	8h-17h	Fermé
Tassin	9h-12h30	9h30-13h30 / 14h30-19h	9h-13h	9h-18h	9h-19h	8h-17h30	Fermé
Isle d'Abeau	Fermé	9h30-13h30 / 14h-19h30	10h -13h30 14h - 18h	9h30-18h	9h30-19h30	9h-17h	Fermé
Chokola	10h-13h / 14h-18h	10h-13h / 14h-19h	10h - 13h 14h - 18h	9h30-18h	9h-19h	8h30-17h30	Fermé
Goûter Croix-Rousse	8h-12h30	Fermé	8h - 12h30	8h - 12h30	8h-13h30 / 14h30-19h	8h-15h30	Fermé
Goûter Lumière	8h-12h30	Fermé	8h -12h30	8h-12h30	8h-13h30 / 14h30-19h	8h-15h30	Fermé
Café Bouillet	8h-18h	9h-19h	8h - 18h	8h-18h	8h-19h	8h-17h30	Fermé

	Jeu. 5/12	Vend. 6/12	Sam. 7/12	Dim. 8/12	Mardi 24/12 et 31/12
Boulangerie du Palais*	7h-20h	7h-23h	7h-23h	7h-20h	7h-17h30

Nos magasins seront fermés le 1er janvier.



Crédit photo : Philippe Vaures Santa Maria
Photos non contractuelles

Imprimeur : ICA - 82 route de Crémieu - 38230 Tignieu-Jamezieu
HENRI & SÉBASTIEN BOUILLET - Siège social : 15 Place de la Croix Rousse - 69004 Lyon - 441 442 191 R.C.S. LYON
Greffe du Tribunal de Commerce de LYON

Ce catalogue a été conçu à l'aide d'images issues de Freepik.com
Pour votre santé, mangez au moins cinq fruits et légumes par jour - Ne pas jeter sur la voie publique



www.chocolatier-bouillet.com